



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hotdog Italien med fennikel/peberfrugtkompot, rød pesto og persille

Fennikel/peberfrugtkompot

1 stk fennikel
1 stk rød peber
1 fed hvidløg
½ bundt forårsløg
½ glas kapers
olivenolie ^b
salt ^b

Hotdog

4 stk wienerpølser
4 stk hotdogbrød

Servering

½ pk bredbladet persille
1 glas rød pesto

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Læs opskriften igennem. Tag alle ingredienserne frem og skyl de grøntsager, der bør skylles. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 2. Fennikel/peberfrugtkompot:** Skær fennikel og peberfrugt i mindre tern. Hak hvidløg fint, skær forårsløg i tynde skiver på skrå. Varm lidt olivenolie op i en gryde til middelhøj varm. Steg peberfrugt, fennikel og hvidløg under låg ca. 5 min. Kom forårsløg, kapers og lidt af væden i og steg yderligere 1 min. Smag evt. til med lidt salt. Sluk og lad det køle lidt af.
- 3. Hotdog:** Prik pølserne et par gange med en lille kniv, så de ikke sprækker. Varm en pande op til middelhøj varme og rist pølserne ca. 10 min. Lun brødene 2-3 min. i ovnen.
- 4. Servering:** Hak persille fint. Læg pølserne i brødene og smør rød pesto på. Top med fennikel/peberfrugtkompot og et drys persille.